

VERAMONTE

CHARDONNAY

2017

HELL / SINNLICH / WEICH

Frische und ausdrucksstarke Aromen von Birne, Quitte und Zitronencreme verwoben mit einem Hauch getoastetem Holz. Lebendige Reinheit der Frucht mit wunderschöner Textur und Tiefe führt zu einem unvergesslichen langen Nachhall.



Casablanca Valley ist ein "cool climate" Weinanbaugebiet, das nord-westlich von Chiles Küste liegt und ca. 30 km vom Pazifischen Ozean entfernt ist.



Leichte pazifischen Brisen und Morgendunst bieten die idealen Voraussetzungen, um Rebsorten zu produzieren, die ein kühleres Klima lieben.



Zersetzter Granitboden mit guter Drainage.



CASABLANCA VALLEY

REBSORTEN

100% Chardonnay

NOTIZEN DES WINZERS:

Die Trauben werden nachts gelesen und als ganze Trauben gepresst, was die Frische und Lebendigkeit des späteren Weines beeinflusst. Der Most wird 24 Stunden mazeriert, bevor er abgezogen wird. Ein Teil des Weines wird im neutralen Holzfass mit Hilfe von natürlichen Hefen fermentiert. Der Rest gelangt in Stahltanks zur Gärung. 30% des Weines unterliegt einer spontanen malolaktischen Fermentation, die die Weichheit und Kremigkeit des Chardonnays erhöht, ohne seine Frische zu verlieren.

2017 JAHRGANG

Der Jahrgang 2017 zeichnete sich durch geringe Niederschlagsmengen aus. Die Temperaturen stiegen gegen Frühlingssende und über den gesamten Sommer hinweg. Die Lese begann Mitte Februar, fast einen Monat früher als im Vorjahr. Niedrigere Erträge resultierten in ausbalancierten Weinen mit einem einzigartig intensive Bouquet und Aromen und ausgezeichneter Konzentration.



12° C - 53° F



MEERESFRÜCHTE,
HÄHNCHENSALAT



ALKOHOL
14°



15% IN NEUTRALEM
HOLZFASS FÜR 8 MONATE



PH
3.2 G/L



RESTZUCKER
2.33 G/L



SAURE
3.97 G/L